



RODRIGO RIQUELME BARROS

Fono: +51 994 717 622

E-mail: rriquelmeb@gmail.com

Website: gastronomiarentable.com

CONTADOR PÚBLICO - AUDITOR

PERFIL

Investigador. Contador Público - Auditor. Consultor en gestión gastronómica. Magister en Educación superior, mención docencia universitaria. Postgrado en Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF - IFRS) y Certificación en Food Management.

Más de 24 años de experiencia en educación superior, capacitaciones y asesorías a empresas públicas y privadas.

EXPERIENCIA

DOCENCIA

- Pontificia Universidad Católica del Perú (2010 - presente)
- Universidad Le Cordon Bleu Perú (2012 - presente)
- Culinary Art School - México (2021 - presente)
- Universidad San Martín de Porres (2014 - presente)
- Colegio de Contadores Públicos de Lima (2014)
- Universidad San Ignacio de Loyola (2009)
- Universidad Tecnológica de Chile - INACAP (2001 - 2008)

CONSULTORÍAS

- Consultoría, cursos y capacitaciones, Escuela Gastronomía Rentable
- Consultoría de costos a restaurantes de la PUCP
- Costos y presupuestos Minera Milpo
- Auditoría, contabilidad y Costos a Essalud. Ayala y Ramirez asociados
- Consultoría de costos, Grupo Consulta

CONGRESOS

- XIII CAPIC Chile 2002. Tema: "La Naturaleza Jurídica de los Principios Contables". Trabajo premiado con el Primer Lugar.
- VI Congreso Iberoamericano de Docencia Universitaria (VICIDU), organizado por la PUCP. 2010. Tema: "Experiencia B-Learning En La Enseñanza Superior: Caso Inacap, Iquique-Chile".
- Expo Food Bolivia, 3ª versión 2017. Tema: Cómo controlar los costos en alimentos y bebidas - Food cost.
- Restaurante.live. Costa Rica 2021. Tema: "La nueva visión de la Ingeniería del Menú". Foro online.
- Horeca y Food Service, Perú 2022. Tema: "Revenue management para restaurantes".
- XXXIV CAPIC Perú 2023. Tema: "Análisis preoperativa para la carta del restaurante".
- XXXV CAPIC Chile 2024. Tema: "Integración de sostenibilidad en restaurantes mediante el Balanced Scorecard".
- XXXVI CAPIC Argentina 2025. Tema: "La clasificación de los restaurantes: una revisión crítica desde la docencia y la práctica".

PUBLICACIONES

- Libro: Gastronomía Rentable - 2020 (libro ganador del Gourmand World Cookbook Awards 2020 en dos categorías)
- Libro: Revenue Management para Restaurantes - 2019
- Libro: Ingeniería del Menú - 2020 (libro ganador del Gourmand World Cookbook Awards 2024)
- Libro: Reingeniería del Menú - 2022 (libro ganador del Gourmand World Cookbook Awards 2023)
- Libro: Cocinando Rentabilidad - 2023
- Libro Menú Inteligente - 2023 (libro ganador del Gourmand World Cookbook Awards 2023)
- Libro: KPI para restaurantes - 2025 (libro ganador del Gourmand World Cookbook Awards 2025)
- Revista Gastronomía (Mejor revista gastronómica por el GWCA 2020)
- Programa en Excel (c) Ingeniería del Menú
- Artículo para la revista de investigación de la ULCB
- Artículos para la revista Contabilidad y Auditoría, Chile.
- Artículos para la revista Gastronomía

EDUCACIÓN

TÍTULO PROFESIONAL

Contador Público - Auditor. Universidad Arturo Prat (UNAP), Chile (1995 - 1998)

MAESTRÍA

Magister en Educación Superior, mención Docencia Universitaria, UNAP (2007 - 2008)

POSTGRADOS

- Certificación en Food Management. PUCP Perú (2020)
- Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF - IFRS) PUCP Perú (2012)